



CRITERIS ESPECÍFICS DE VALORACIÓ I QUALIFICACIÓ DE CADA UNA DE LES PROVES DE L'ESPECIALITAT CUINA I PASTISSERIA

Recollits els criteris generals a la base 7.2.1. de la Resolució de dia 03 de febrer de 2020 (BOIB núm. 24, de 25 de febrer de 2020) el tribunal elabora i fa públics els criteris específics de valoració de la fase d'oposició que es relacionen a continuació:

- a) Uniformitat i deontologia professional.
- b) Coneixement i utilització de sistemes d'aprovisionament i conservació.
- c) Identificació i característiques de les matèries primeres: origen i procedència, naturalesa, família, grup, usos i aplicacions principals.
- d) Coneixement i selecció de les tècniques de manipulació en cru segons característiques de les diferents matèries primeres.
- e) Habilitat i destresa en la utilització d'estris, instruments i manteniment d'aquests.
- f) Qualitat en el procediment aplicat a les tasques.
- g) Sistemes de conservació i regeneració segons les característiques de les diferents matèries primeres.
- h) Control de resultats i anàlisi.
- i) Adequació en els processos de preelaboració i tècniques culinàries segons la naturalesa de les matèries primeres i resultat desitjat.
- j) Adequació i utilització dels estris i instruments a les diferents activitats.
- k) Preparació, realització i presentació d'elaboracions culinàries.
- l) Preparació, realització i presentació d'elaboracions de pastisseria, rebosteria i forneria.
- m) Preparació, realització i presentació d'elaboracions culinàries regionals, nacionals o internacionals.
- n) Realització i resolució de càlculs i mesures de diferents magnituds de productes culinàries i elaboracions culinàries.
- o) Neteja, ordre, preparació, manteniment i verificació d'estris, material i lloc de treball.
- p) Planificació i organització de l'espai i el temps.
- q) Valoració dels coneixements tècnics i amb l'execució de les proves pràctiques.
- r) Els aspirants hauran de demostrar les seves competències tècniques a cadascun dels àmbits plantejats.
- s) Optimització de temps i espais.
- t) Aprofitament de matèries primeres.
- u) Control de la situació, adaptació, resolució de problemes, iniciativa i creativitat.
- v) Aplicació dels manuals de bones pràctiques. Respectar les normes higièniques sanitàries, mediambientals i de riscos laborals.

CRITERIS ESPECÍFICS DE VALORACIÓ

PRIMERA PROVA

PART A: Desenvolupament del tema

Es valorarà positivament:

- El domini de coneixements del tema, el nivell científic, els plantejaments actualitzats, l'ús de terminologia adequada, i la personalització i originalitat del material bibliogràfic utilitzat en l'elaboració del tema. Es valorarà positivament el desenvolupament correcte de tots els apartats expressats en el títol del mateix.
- El grau de coneixement dels continguts del tema.
- L'adequació i l'actualització dels continguts del tema.
- La coherència interna, la bona construcció lògica i la capacitat d'anàlisi i de síntesi.
- El domini i la qualitat de l'expressió escrita.
- Correcció ortogràfica.
- La prova ha d'estar escrita amb bolígraf negre o blau i no està permès l'ús de cinta correctora.
- En cap cas, aquesta part A de la primera prova, pot incloure noms, marques, dibuixos o qualsevol tipus de senyals significatives que desvetllin l'anonimat.
- No està permès entrar a la realització de la prova amb cap tipus de dispositiu electrònic.
- Les persones amb cabell llarg l'ha de dur recollit.
- La duració màxima és 3 hores.
- La presentació deficient, confusió o dificultat a l'hora de la correcta lectura i correcció pot ser un motiu de penalització i/o no valoració de la prova

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no valoració de la prova.

PART B: Prova pràctica

La valoració de la prova depèn dels següents criteris:

- Uniformitat i deontologia professional.
- Coneixement i utilització de sistemes d'aprovisionament i conservació.
- Identificació i característiques de les matèries primeres: origen i procedència, naturalesa, família, grup, usos i aplicacions principals.
- Coneixement i selecció de les tècniques de manipulació en cru segons característiques de les diferents matèries primeres.
- Habilitat, destresa i adequació en la utilització d'estrís, instruments i manteniment d'aquests.
- Qualitat en el procediment aplicat a les tasques.
- Sistemes de conservació i regeneració segons les característiques de les diferents matèries primeres.
- Control de resultats i anàlisi.
- Adequació en els processos de preelaboració i tècniques culinàries segons la naturalesa de les matèries primeres i resultat desitjat.
- Preparació, realització i presentació d'elaboracions culinàries regionals, nacionals o internacionals.
- Preparació, realització i presentació d'elaboracions de pastisseria, rebosteria i forneria.
- Realització i resolució de càlculs i mesures de diferents magnituds de productes culinàries i elaboracions culinàries.
- Neteja, ordre, preparació, manteniment i verificació d'estrís, material i lloc de treball.
- Planificació, organització i optimització del temps i l'espai.
- Valoració dels coneixements i competències tècniques amb l'execució de les proves pràctiques segons cadascun dels àmbits plantejats.
- Aprofitament de matèries primeres i ús residual de les mateixes.
- Control de la situació, adaptació, resolució de problemes, iniciativa i creativitat.
- Aplicació dels manuals de bones pràctiques.
- Respecte de les normes higièniques sanitàries, mediambientals i de riscos laborals.

No està permès l'ús de cap tipus de dispositiu electrònic des de l'entrada fins la sortida dels aspirants de qualsevol de les proves pràctiques plantejades.

Cada candidat ha de vetllar les matèries primeres, utilitatge i elaboracions per realitzar la prova per la qual cosa el tribunal queda eximit de qualsevol responsabilitat.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no valoració de la prova.

SEGONA PROVA

EXPOSICIÓ I DEFENSA D'UNA PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA I PREPARACIÓ I EXPOSICIÓ D'UNA UNITAT DIDÀCTICA

La segona prova té per objecte la comprovació de l'aptitud pedagògica de l'aspirant i el domini de les tècniques necessàries per a l'exercici docent. Per això el tribunal valora positivament:

- La presentació de la programació segons l'Annex 4 i 5 així com el compliment de tots els requisits i directrius assenyalades a la convocatòria.
- L'exposició i defensa, oral, de l'aplicació d'una programació didàctica i, concretament, d'una unitat didàctica amb coherència i adequació a la realitat educativa en el context d'un centre concret.
- La utilització d'un guió, d'una sola cara, per la programació i un altre per la unitat didàctica que l'aspirant ha de lliurar al tribunal.
- El domini de procediments, habilitats, competències, tècniques i aptituds pedagògiques per desenvolupar la tasca docent.
- El desenvolupament explícit dels continguts de la programació didàctica i de la unitat didàctica.
- Les aportacions personals, l'originalitat i la innovació.
- El domini i la qualitat de l'exposició tant l'estructura com l'expressió oral.
- La distribució equilibrada del temps.
- L'enfocament competencial.
- La proposta de l'ús adequat de les TIC, si escau.
- L'atenció a la diversitat.
- La resposta raonada a les qüestions plantejades pel tribunal durant el debat.

Tal i com s'estableix a la Resolució de dia 03 de febrer de 2020 (BOIB núm. 24, de 25 de febrer de 2020) a la base 7.3.3.1 en relació a les proves de la fase d'oposició:

- Els aspirants no poden utilitzar ordinador portàtil, telèfon mòbil o qualsevol altre dispositiu informàtic durant la preparació de la segona prova. Si en fan ús durant l'exposició, els aspirants són únics responsables davant qualsevol problema tecnològic i/o electrònic motiu per el qual el tribunal queda exempt de qualsevol responsabilitat.

La prova queda invalidada en el cas de que la programació didàctica i/o unitat didàctica presentada no s'ajusta formalment a les instruccions dictades per la Conselleria d'Educació i Universitat.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no valoració de la prova.

CRITERIS ESPECÍFICS DE VALORACIÓ I QUALIFICACIÓ

Primera prova. Part A (Tema)

Elements de valoració	Indicadors de qualificació	Puntuació
Estructuració	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusió d'una presentació del tema i un índex - Capacitat de síntesi escrita i ortogràfica 	15%
Continguts	<ul style="list-style-type: none"> - Grau de coneixement del tema i el nivell científic i/o tècnic - Adequació dels continguts del tema - Desenvolupament de les diferents parts del tema de manera completa i equilibrada - Actualització i vigència dels continguts - Ús de la terminologia adequada 	75%
Expressió	<ul style="list-style-type: none"> - Domini, claredat i qualitat de l'expressió escrita - Correcció Ortogràfica 	10%

Primera prova. Part B (Pràctica)

Distribució	Temporalització	Puntuació	Indicadors de qualificació
Primer dia	20 minuts	30%	<ul style="list-style-type: none"> - Identificació de les matèries primeres. - Preelaboració, conservació i elaboració de les diferents matèries primeres. - Gestió de recursos, materials, estris, espais i temps.
Segon dia	90 minuts	70%	<ul style="list-style-type: none"> - Selecció i aplicació correcte de les diferents tècniques en preelaboració i elaboració. - Adequació dels processos seleccionats. - Uniformitat, higiene i aplicació de les bones pràctiques. - Planificació, ordre i neteja. - Resolució de càlculs i mesures. - Elaboració de fitxa tècnica. - Domini de les tècniques específiques en cuina, pastisseria, confiteria i forneria. - Creativitat i presentació. - Control de resultats, anàlisi i resolució de problemes. - Supòsits d'aplicació a l'aula. - Justificació didàctica. - Adequació curricular.

Segona prova. Programació

Elements de valoració	Indicadors de qualificació	Puntuació
Presentació	- Aspecte formal ajustat a la convocatòria	SI/NO
Contingut i organització de la programació	<ul style="list-style-type: none"> - Correcta organització, seqüenciació, temporalització i desenvolupament adient dels continguts del currículum, adaptats al context d'un centre concret. - Correcció i coherència ortogràfica i gramatical. - Contribució adient de la matèria a l'assoliment de les competències clau corresponents. - Proposició de procediments d'avaluació en base als criteris d'avaluació i els indicadors associats a cada curs, així com els estàndards d'aprenentatge avaluable. - Contemplació d'instruments d'avaluació variats, graduats en dificultat amb criteris de qualificació coherents amb els procediments establerts per a l'avaluació. - Metodologia i recursos didàctics adients amb aportacions originals i innovadores. - Activitats complementàries i extraescolars relacionades amb la matèria. - Transversalitat i interdisciplinarietat. - Integració i aplicació de les TIC - Mesures de reforç i atenció a la diversitat. - Eines de qualificació i recuperació. 	30%
Comunicació i expressió	<ul style="list-style-type: none"> - Expressió verbal adient, segura i clara de les explicacions. - Expressió no verbal adient. - Actitud pedagògica adequada. - Distribució equilibrada del temps. - Presentació adequada i coherent de les respostes a les qüestions plantejades pel tribunal. 	20%

Segona prova. Unitat didàctica

Elements de valoració	Indicadors de qualificació	Puntuació
Contingut i organització de la programació	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura adient - Desenvolupament explícit dels continguts - Correcció i coherència ortogràfica i gramatical a la redacció. - Indicació correcte de les competències - Relació d'activitats d'ensenyament d'aprenentatge ajustada a la temporalització. - Metodologia ajustada a la realitat del centre i del grup indicant recursos, materials i activitats. - Destinació de la producció de les activitats. - Ubicació al calendari escolar de les activitats. - Aportació personal, originalitat i recursos innovadors. - Integració i aplicació de les TIC - Consideració de les mesures per a l'atenció a la diversitat. 	30%
Comunicació i expressió	<ul style="list-style-type: none"> - Expressió verbal adient, segura i clara de les explicacions. - Expressió no verbal adient. - Actitud pedagògica adequada. - Distribució equilibrada del temps. - Presentació adequada i coherent de les respostes a les qüestions plantejades pel tribunals. 	20%